



LA TORRE

CHIANTI DOCG

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Zona di produzione: Arezzo - Toscana (Italia)

Note alla produzione: vino biologico

Resa per Ettaro: 70 q.li di uva

Vitigno: Sangiovese 100%

Altimetria dei Vigneti: 350-450 m s.l.m

Tipologia dei terreni: medio impasto limoso

Sistema di allevamento: cordone speronato

Note alla Vinificazione: raccolta a mano, diraspapigiatura, fermentazione a temperatura controllata e successiva macerazione, durata complessiva 8-10 giorni, maturazione in vasche di acciaio per circa 7 mesi. Affinato in bottiglia per 3 mesi.

Materiali delle vasche di fermentazione: acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 26-28 °C

Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Bouquet: fresco intenso ed armonico

Gusto: pieno ed equilibrato

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Abbinamento: ideale per antipasti, minestre, zuppe, carni bianche e bolliti



Tipologie formato:



lt 0,75